



SAIMAA GASTRONOMY

Ruokaan perustuvan yhteistyön rakentaminen



NELJÄ YRITTÄJÄÄ - YHTEINEN INTOHIMO

- Hotelli Punkaharju
- Tertin Kartano
- Sahanlahti Resort
- TeaHouse of Wehmais (PihlasResort)

The background image features three glass bottles filled with olive oil, each containing different herbs and spices. To the right, there are several wine glasses, some containing red and some white wine, and a bouquet of colorful flowers in a vase. The scene is set on a dark surface against a rustic, brick-like wall.

KANTAVA VOIMA

*SYDÄMELLÄ VALMISTETTU,
PAIKALLINEN, ELÄMYKSELLINEN
JA HERKULLINEN RUOKA*

YHTEISTYÖN PERUSTEET JA SEN VAHVUUDET



- Ystävyys
- Yhteinen tavoite
- Sama palo tekemiseen
- Alueellisuus ja Saimaa
- Avoimuus
- Laadun tavoittelu
- Halu luoda jotain elämyksellistä ja ainutlaatuista
- Epäitsekkyys
- Vertaistuki



TEKEMISEN HAASTEET

- Neljä erillistä, vahvaa brändiä
- Yritysten pieni koko
- Ajankäyttö ja työn resurssointi
- Suuret sesonkivaihtelut
- Korkeatasoisen työvoiman saaminen



RAKKAUDELLA SAIMAALTA!

